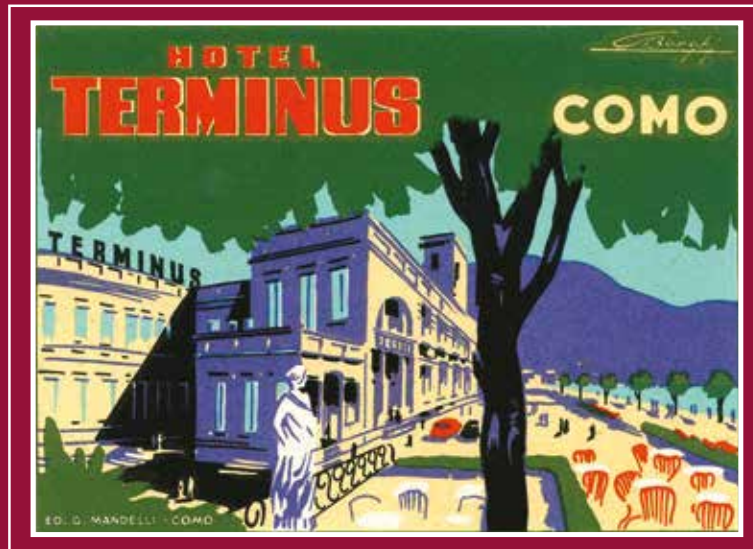


# BAR DELLE TERME



## MENÙ

TERMINUS

LAGO DI COMO



## ANTIPASTI | APPETIZERS

Trifolata di funghi porcini su cialda di pasta frolla (1/3/7) 	€ 18
<i>Shortcrust pastry with Porcini Mushrooms (1/3/7)</i>	
Prosciutto di Parma al velo con patè della casa (7/9)	€ 18
<i>Sweet Parma Ham with chef patè (7/9)</i>	
Tagliata di salmone scozzese con burro aromatizzato (4/7)	€ 20
<i>Scottish smoked with marinated butter (4/7)</i>	
Avocado con code di gamberi in crema di pistacchio (2/8)	€ 20
<i>Avocado with prawn tails in pistachio sauce (2/8)</i>	
Insalata di polipo all'italiana (4)	€ 22
<i>Italian Style octopus salad (4)</i>	
Insalata di carciofi con prosciutto di capriolo e scaglie di grana (7)	€ 26
<i>Artichoke salad with venison ham (7)</i>	
Puntarelle alla romana (4)	€ 16
<i>"Puntarelle" chicory alla romana (4)</i>	

TERMINUS

LAGO DI COMO




## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Agnolotti ripieni di ricotta e spinaci con crema di carciofi (1/3/7)  € 20

*Agnolotti stuffed with ricotta and spinach with artichoke cream (1/3/7)*

Tagliolini freschi al nero di seppia con salmone scozzese (1/3/4/7) € 19

*Fresh tagliolini with cuttlefish in and Scottish salmon (1/3/4/7)*

Pizzoccheri tradizionali della Valtellina (1/3/7)  € 18

*Traditional Pizzoccheri from Valtellina (1/3/7)*

Tagliatelle profumate ai funghi porcini con fonduta di taleggio e tartufo nero (1/3/7)  € 22

*Porcini mushroom scented tagliatelle with dop taleggio fondue and black truffle (1/3/7)*

Pappardelle fresche allo zafferano con bacon (1/3/7) € 20

*Fresh saffron pappardelle with bacon (1/3/7)*

Zuppa di pesce (2/4/14) € 28

*Fish soup (2/4/14)*

Zuppa del giorno € 16

*Soup of the day*

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

## SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Scaloppina di branzino al limone e menta con olive Taggiasche, pepe rosso in grano (4/7) <i>Seabass escalope with lemon and mint with Taggiasca olives and red pepper (4/7)</i>	€ 26
Mazzancolle al curry con riso rosso Koji (2/5/7/8/9/12) <i>Grilled tiger prawns with curry and Koji red (2/5/7/8/9/12)</i>	€ 28
Ombrina su crema di piselli (4/7) <i>Shi drum fish on cream of peas (4/7)</i>	€ 30
Costoletta alla milanese "Orecchia d'Elefante" (1/3/5) <i>Breaded veal cutlet (1/3/5)</i>	€ 32
Filetto di manzo Piemontese con salsa Voronoff (1/7/10) <i>Beef filet Piedmontese in Voronoff sauce (1/7/10)</i>	€ 32
Nodino di vitello ai carciofi (1/7) <i>Veal steak with artichokes (1/7)</i>	€ 33
Steak tartare di manzo Piemontese con tartufo nero e patate al rosmarino (3/4/7/10) <i>Piedmontese steak beef tartare with black truffle and rosemary potatoes (3/4/7/10)</i>	€ 36
Emincè di pollo al curry con riso rosso Koji (5/7/8/9/12) <i>Chicken curry with Koji red rice (5/7/8/9/12)</i>	€ 24

TERMINUS

LAGO DI COMO



## INSALATE | SALADS

### **L'INSALATONA:** € 16

Scarola, chioggia, pomodori, uova, prosciutto, tonno, acciughe, olive (3)

*Mixed lettuce, tomatoes, eggs, ham, tuna, anchovies, black olives (3)*

### **L'INSALATA DI POLLO:** € 16

Misto insalate, carote, bocconcini di pollo al Cognac (7)


*Cognac flavored chicken with salad and carrots (7)*

### **INSALATA ALLA BISMARCK:** € 16

Misto insalate, carote, uova al tegamino e bacon (3)

*Mixed salad with carrots, fried egg and bacon (3)*

### **INSALATA DI STAGIONE:** € 12

Misto insalate, radicchio, mais, carote e datterini 

*Seasonal salad, radicchio, corn, carrots and tomatoes*

### **INSALATA SICILIANA:** € 16

Spicchi di arance, cipollotti, olive Taggiasche, sedano e peperoncino (9) 

*Sicilian salad with orange fillets, spring onions, Taggia olives, celery and chilly (9)*

**TERMINUS**

LAGO DI COMO

★★★★

## DESSERTS

€ 11

### **Savarin al Rhum con frutta fresca (7)**

*Rum Savarin with fresh fruit (7)*

### **Ciambella alla fragola (7)**

*Strawberry mousse donut (7)*

### **Mousse al cioccolato e lampone (7)**

*Chocolate and raspberry mousse (7)*

### **Assoluto al pistacchio (7/8)**

*Absolute pistachio (7/8)*

### **Tiramisù al matcha tea**

Crema al mascarpone, tè verde e savoiardi

*Mascarpone cheese cream, green matcha tea and sponge finger*

### **Sottobosco**

*Fresh mixed berries*

### **Sorbetto al mandarino, uvafragola, bergamotto e zenzero**

*Mandarin sorbet, strawberry grapes or bergamot and ginger sorbet*

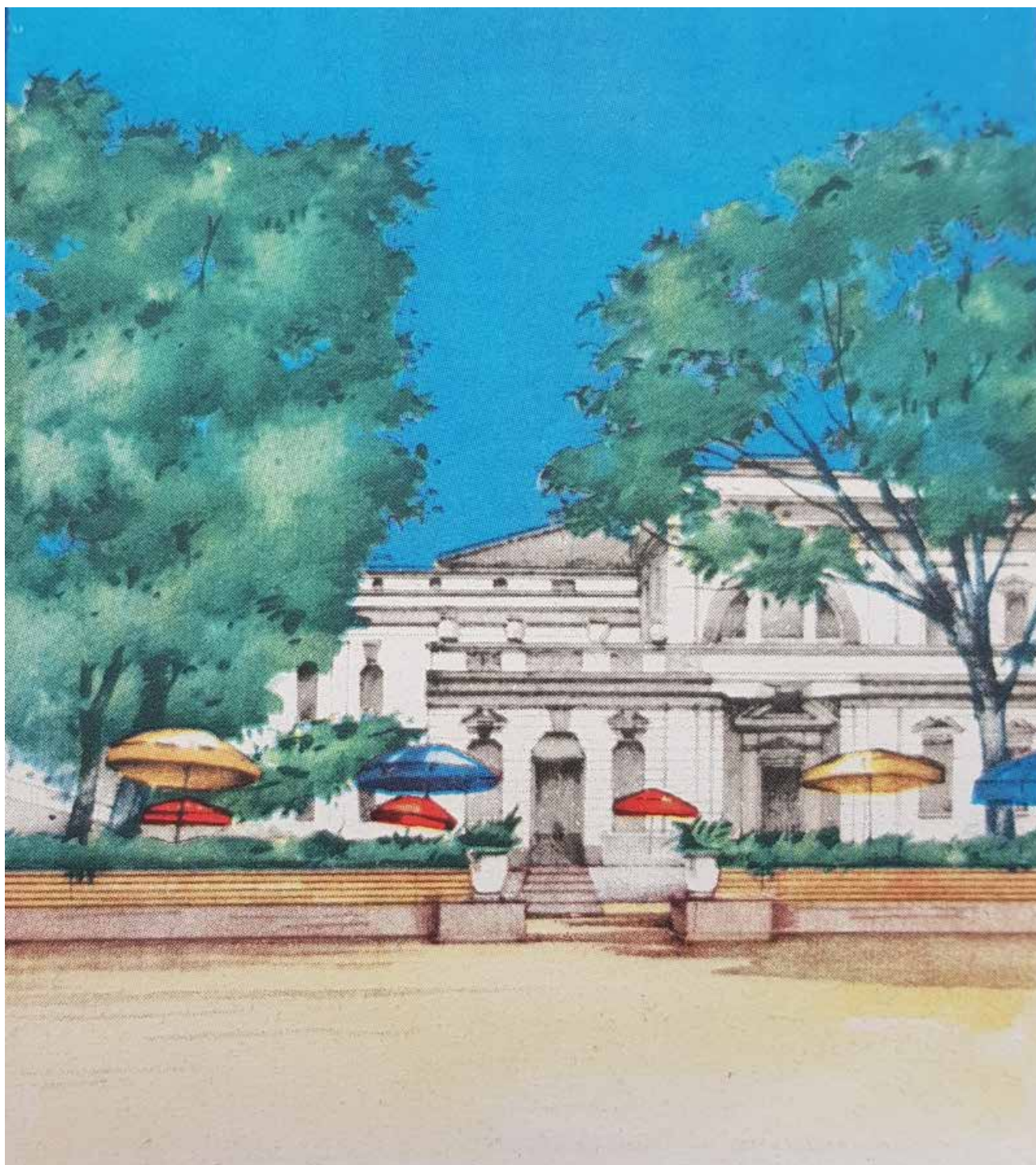
### **Gelato alla crema, cioccolato o pistacchio**

*Vanilla, chocolate or pistachio ice cream*

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★



## VEGETARIANO | VEGETARIAN

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004. Vi preghiamo di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

*Based on local market availability some of products might have been frozen. Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure in compliance with EC 853/2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.*

LARIO  HOTELS

---

UNEXPECTED ITALY.